

User Manual

KS-UA10Q

電子鍋 使用說明書

SAMPO

保證書印製於說明書最後頁
請要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益

電子鍋 KS-UA10Q

機號

聲寶產品保證書

SAMPO

姓名		出生日期		年	月	日	電話	電子信箱	住址
男	女								
購買日期		年	月	日	經銷商	店址	電話		

謝謝您的惠顧

為維護您的權益，應即詳實填寫購買日期並蓋店章，於一週內上網 <http://www.sampo.com.tw> 登錄或與公司聯絡（小家電產品免寄回），始享有本公司自購買日起一年之免費服務，客戶留存聯請妥善保存，並於本公司之工程師前往服務時主動提示本保證書以享受權益。

※服務保證範圍

- 天線、唱針、磁頭、攝像管、鏡頭、充電電池、熱感頭、印表頭、螢光燈管、燈泡、軸承刀片及其它配件等之消耗材不在保證範圍內。
- 除另有契約規定外，服務區域限中華民國管轄區內。

○送站修理

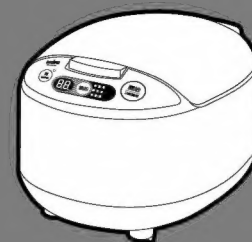
※請務必填妥購買日期並蓋店章以確保應有權益

※注意事項

- 本家電產品使用於營利商業用途時，其保證期限按保證書所載期限減半保固
- 保證書內容購買日期未填寫或經塗改或與現物不符者，則失去保證書保證效力
- 本產品售後服務委託誠實公司
- ※如有下列情形之一者，雖在保證期間內亦不予免費優待
- 由於天災地變或人為引起之故障或損毀
- 因使用之過失或使用錯誤，以致商品故障或損毀
- 擅自改裝商品或經外人檢修所引起之故障或損毀
- 安裝位置之遷移或搬運所引起之故障或損毀
- 故障之起因發生在機體以外者（如：錄影（音）帶，天線...等）

聲寶股份有限公司 • 新寶集團 桃園縣龜山鄉大華村頂湖路26號 桃園縣龜山鄉大華村頂湖路26號
免費諮詢專線：0800-005438 [0800-鈴鈴-我是聲寶] <http://www.sampo.com.tw> fax:(03)3286299 e-mail: cs@sampo.com.tw

電壓	110V / 60Hz	消耗功率	800W	機體淨重	3.0kg
附屬品	飯匙、量杯	外型尺寸	W240xD350xH219(mm)	容量	1.8 l



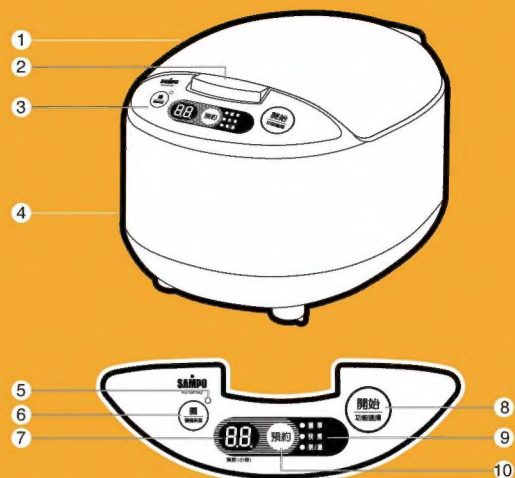
1

目錄

- 3 各部品名稱
- 4 使用安全與注意事項
- 6 使用方法
- 11 簡易料理食譜
- 14 緊急處理方法與接地方式

各部品名稱

- 1 上蓋
- 2 掀蓋鈕
- 3 操作面板
- 4 本體
- 5 保溫燈
- 6 關 / 營養保溫鍵
- 7 顯示板
- 8 開始 / 功能選擇鍵
- 9 功能選擇燈
- 10 預約鍵



使用安全與注意事項

❶ 請不要在如下的情形下煮飯：

- 有米粒等異物附著在電熱板、溫度感應器、內鍋外側時會成為飯煮不好、故障的原因。
- 抹布等覆蓋在排氣口上時會成為變形、變色、故障的原因。
- 內鍋沒有平放進去時

❷ 請不要做下列的保溫：

- 白米以外的食物。
- 冷掉的米飯（有腐敗之虞）。
- 已經加了調味料的米飯（有腐敗之虞）。
- 超過十二小時以上的保溫。
- 飯匙放在鍋內時。

❸ 如果用含礦物質很高的水煮飯的話，會黏在鍋內、變黃。

使用安全與注意事項

- 4 為了不傷害內鍋的塗層，請遵守如下事項：
- 不使用隨鍋付給飯匙以外的東西。
 - 不放入餐具用品。
 - 不放入油、醋。
 - 如果有使用調味料，要立刻清洗。
 - 不使用海綿硬的一面清洗內鍋。
- 5 內鍋雖會隨著使用而逐漸變色，但在衛生上並沒有影響，請安心使用。
- 6 打開鍋蓋時，請注意因水蒸汽所造成的灼傷。
- 7 長時間不使用或外出時，請務必拔掉電源線插頭，否則易生故障和危險。
- 8 電子鍋本體部份請勿用水清洗，或直接浸泡水中。

使用方法

炊煮的米量與時間

- 能夠煮的米量與煮熟的時間
- 時間是根據米、食物的種類、量、室溫、水的多寡、電壓而有所改變。

	白米	白米快煮	免洗米	稀飯	
				全粥	五分粥
米量 (杯)	2~10			0.5~2.5	0.5~1.5
時間 (分)	45~55	22~40	47~57	65	65

(條件) 電壓110V、室溫20℃、水溫18℃，是標準水量的大約時間。

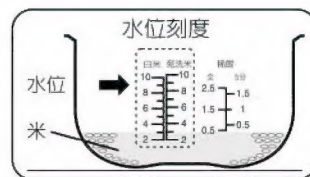
- 何謂免洗米：市場銷售有特別處理註明，不用水洗可以直接加水煮食之包裝米。

米飯的炊煮方法

例：炊煮3杯白米時

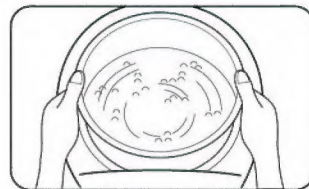
1.洗米、加水。（免洗米加入與一般白米一樣的水）

- 水位刻度有「白米・免洗米」以及「稀飯」這二種。請配合功能選擇作搭配。
- 加水之後，將米弄平。



2.放入內鍋，蓋上蓋子。

- 把手對準電鍋凹下的部份，水平正確放入。



7

3.將插頭插在插座上，按開始 / 功能選擇鍵

煮飯時

- 每按一次「開始 / 功能選擇」鍵，功能選擇燈的點亮位置就會移動，選定功能後開始煮飯。

標準 → 快煮 → 粥 / 湯
↑

選定功能後十秒鐘開始煮飯。

重新作設定時，按「關 / 營養保溫」鍵就可以。

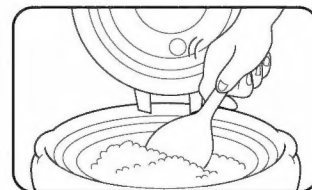


4.攪拌米飯。

- 保溫燈亮起。使用完畢之後，請拔下插頭。

※注意：

- 內鍋放入電鍋之前，請擦掉電熱板上、內鍋外側的異物、水滴等。此情況會成為熱能無法傳導使飯煮不好、故障的原因。
- 按「開始 / 功能選擇」鍵的話，會自動進行從吸水到煮飯、悶飯、保溫的動作。
- 剛開始使用時產品會有塑膠的味道，此為正常情況，請安心使用。

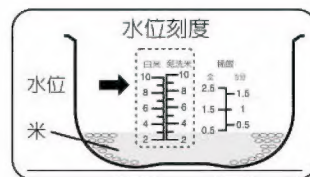


米飯的炊煮方法

例：炊煮3杯白米時

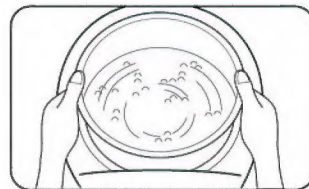
1.洗米、加水。（免洗米加入與一般白米一樣的水）

- 水位刻度有「白米・免洗米」以及「稀飯」這二種。請配合功能選擇作搭配。
- 加水之後，將米弄平。



2.放入內鍋，蓋上蓋子。

- 把手對準電鍋凹下的部份，水平正確放入。



7

3.將插頭插在插座上，按開始 / 功能選擇鍵

煮飯時

- 每按一次「開始 / 功能選擇」鍵，功能選擇燈的點亮位置就會移動，選定功能後開始煮飯。

標準 → 快煮 → 粥 / 湯
↑

選定功能後十秒鐘開始煮飯。

重新作設定時，按「關 / 營養保溫」鍵就可以。

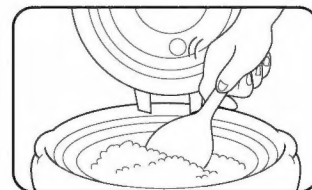


4.攪拌米飯。

- 保溫燈亮起。使用完畢之後，請拔下插頭。

※注意：

- 內鍋放入電鍋之前，請擦掉電熱板上、內鍋外側的異物、水滴等。此情況會成為熱能無法傳導使飯煮不好、故障的原因。
- 按「開始 / 功能選擇」鍵的話，會自動進行從吸水到煮飯、悶飯、保溫的動作。
- 剛開始使用時產品會有塑膠的味道，此為正常情況，請安心使用。



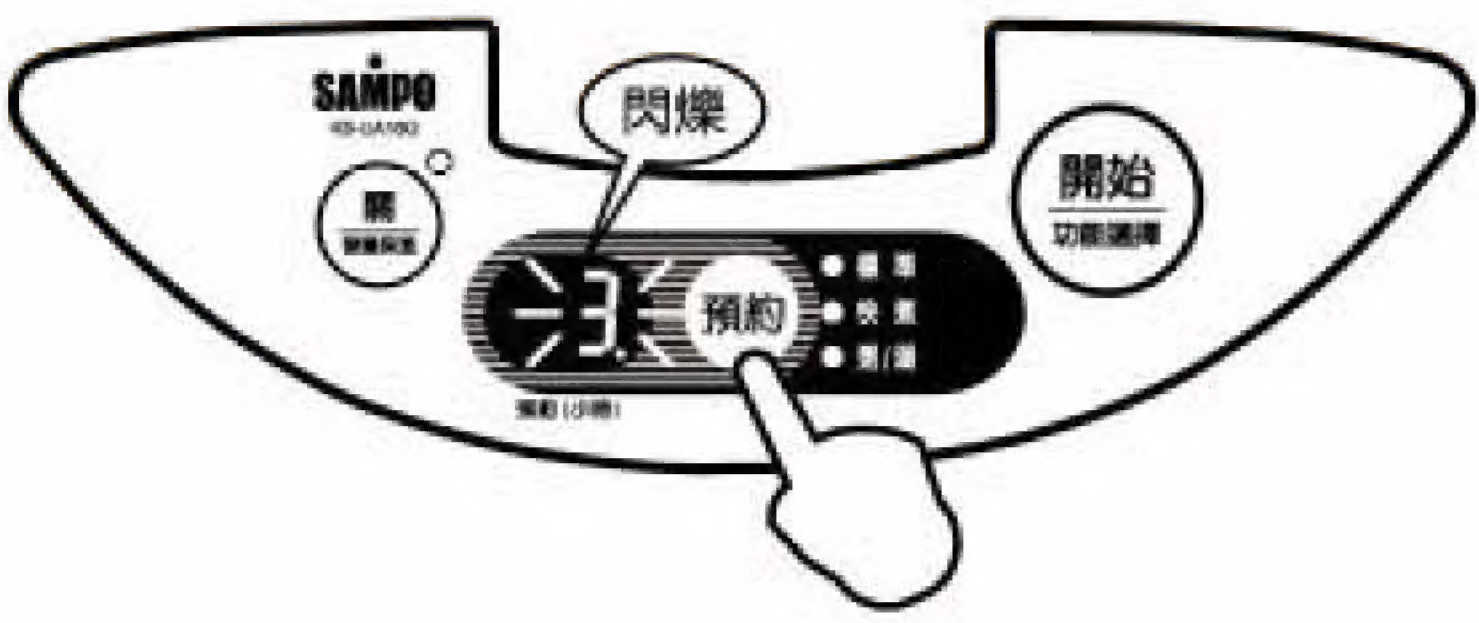
預約煮飯的方法

例：白米要在3小時後煮熟時

1.將插頭插入插座

按預約鍵選擇到米飯煮熟的時間

- 每次按預約鍵是以一小時為單位，可以設定到12小時為止。
(連續按的話可以快速前轉變換時間)。



2.按「開始 / 功能選擇」鍵

- 按「開始 / 功能選擇」鍵選擇想煮的菜單。顯示部份與功能選擇燈會亮起，這樣就完成預約。
- 顯示到炊煮所剩下的時間。



※注意：

- 有放菜、調味料的料理，請不要作預約煮飯。會有菜腐敗、調味料沈澱，致使無法煮得美味的情形發生。
- 操作錯誤時，請按「關 / 營養保溫」鍵，再重新作預約。
- 如果將預約時間設定在1小時的話，就立刻開始煮飯。

放入菜、調味料的確認重點

- 炊煮的量會依菜單而有所不同。
- 放入菜合適的量約是白米重量的30~50%。
- 放入調味料之後，請將高湯加入到水位刻度，再從底部充分翻起攪拌。如果調味料沈澱的話，有可能會煮不好。
- 請將菜切細放在米飯上。
- 炊煮紅豆湯時，請注意先將紅豆泡軟後再進行炊煮，在第一次炊煮完成後，立即進行第二次的炊煮。

11

五目燴飯（菜）

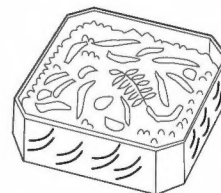


●材料（4人份）

白米.....	3杯	雞腿肉.....	60g
牛蒡.....	30g	調味料	
香菇.....	3個	薄鹽醬油	2大匙
油豆腐皮	1/2張	酒	2大匙
茼蒿.....	30g	鹽	1/2小匙
紅蘿蔔	30g	高湯.....	約700ml

●作法：

1. 洗米。
2. 牛蒡切成薄片泡水去澀味。
3. 將用水泡開的香菇、用熱水川燙去油的油豆腐、用熱水煮過的茼蒿全都切絲。
4. 紅蘿蔔切絲、雞腿肉切碎。
5. 將米與調味料放入內鍋裡，將高湯加入到白米的水位刻度「3」的地方加以混合，將2.、3.、4. 放在上面。
6. 按一次「開始 / 功能選擇」鍵，讓標準燈亮起。
7. 煮完後，攪拌均勻即可。



梅乾飯

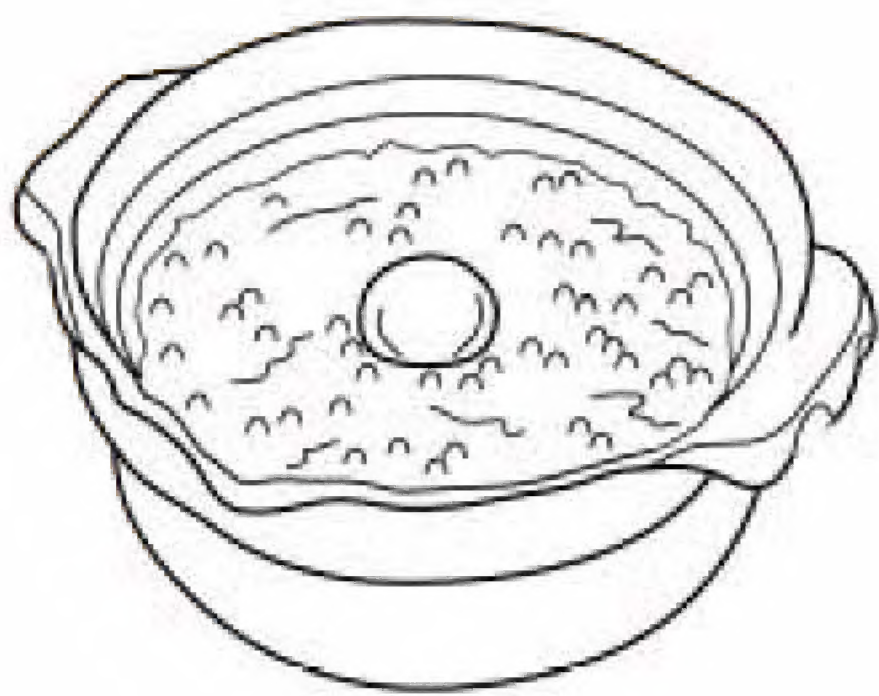


●材料（4人份）

- 白米 1杯
- 鹽 少量
- 梅乾 適量

●作法：


1. 洗米。
2. 將米放入內鍋，放水到粥的水位刻度「1」。
3. 按 3 次「開始 / 功能選擇」鍵，讓粥 / 湯燈亮起。
4. 煮熟之後輕輕攪拌，盛入碗裡，再放梅乾等。



緊急處理對策與接地方式

若發生故障，請立即停止使用，並將電源插頭拔下。若在故障狀態繼續使用，或自行修理，均可能發生危險。

送修前，請先聯絡聲寶0800免費諮詢專線，將產品型號及故障情況詳細說明，客服人員會協助處理。絕對不要自行拆開外殼進行修理。

接地方式：使用本產品前，請先將綠色接地線上之圓型端子及墊片鎖在本體接地  處，另一端務必與室內配線之接地裝置連接。

當使用本產品前請先將接地線接上後，再插上插頭；而使用完畢後請先拔掉插頭，再分離接地線。

備註

- 電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。